Vous sèmerez en place en ligne ou à la volée à 0.5cm de profondeur. Echelonnez vos semis tous les 15 jours pour avoir plusieurs récoltes. Pour éviter d'avoir à trop éclaircir, et donc de perdre des plants, mélangez les graines avec un peu de sable ou du marc de café. Afin de limiter les attaques d'altise, insecte qui fait des petits trous ronds dans les feuilles, mélangez quelques graines de laitue à celles de radis. Pendant la croissance du radis, veillez à arroser régulièrement mais sans excès ce qui limitera le goût piquant.

Eclaircissez régulièrement et récoltez un mois après le semis. Les feuilles peuvent être coupées comme la laitue pour agrémenter une salade ou bien récupérées à la récolte des racines pour faire de délicieuses soupes.

La **laitue** germe entre 5 et 25°C. Semez les graines en ligne à la volée de Février à Juillet s'il ne fait pas trop chaud. Comme pour le radis, échelonnez les semis tous les 15 jours. Vous pouvez soit couper les feuilles au fur et à mesure qu'elles poussent, soit faire pommer les laitues.

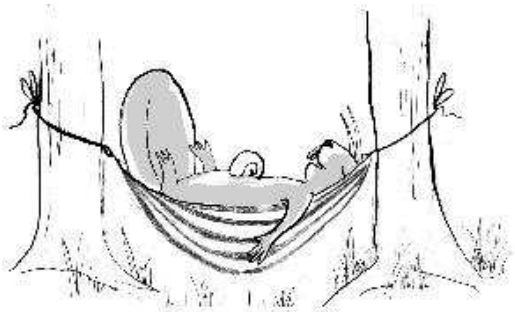
Culture à couper : éclaircissez pour avoir un jolis tapis de laitue tous les 10 à 20 cm. Coupez les feuilles à 1cm du collet (base), elles repousseront. Arrachez complètement les plantes à la troisième récolte et refaites un semis sur la place libérée.

Culture à pommer : éclaircissez régulièrement pour ne laisser qu'un plant par carré de 30cm de côté. Arrosez régulièrement, n'attendez pas trop lorsque la pomme est formée car la laitue risque de monter en graines rapidement. Le goût devient alors amer. Repiquez un nouveau plant dès qu'un carré se libère.

En balcon et terrasse, les attaques de limaces et escargots sont heureusement limitées. Eliminez les simplement à la main ou en plaçant des pièges à bière ou en épandant de la cendre entre les rangs. Planter serrer permet de limiter l'évaporation de l'eau.

Plus de conseils dans les fiches plantes sur www.grainedejardin.fr

et chaque mois dans la newsletter



Graine de J@rdin

Association Loi 1901

Semences Balcons

–

Mode d'emploi

Les semences que vous venez de recevoir sont produites dans le strict respect du cahier des charges biologique qui proscrit l'utilisation d'engrais chimiques et de pesticides de synthèse. La graine, de par ses tissus de réserve, accumule en effet ces molécules et les transmet inévitablement au plant auquel elle donne naissance. De plus, certaines semences traditionnelles sont traitées après récolte (notamment le pois et le maïs doux) contre les champignons.

Planter des semences biologiques est une façon de soutenir un mode de production respectueux de l'environnement et de l'homme.

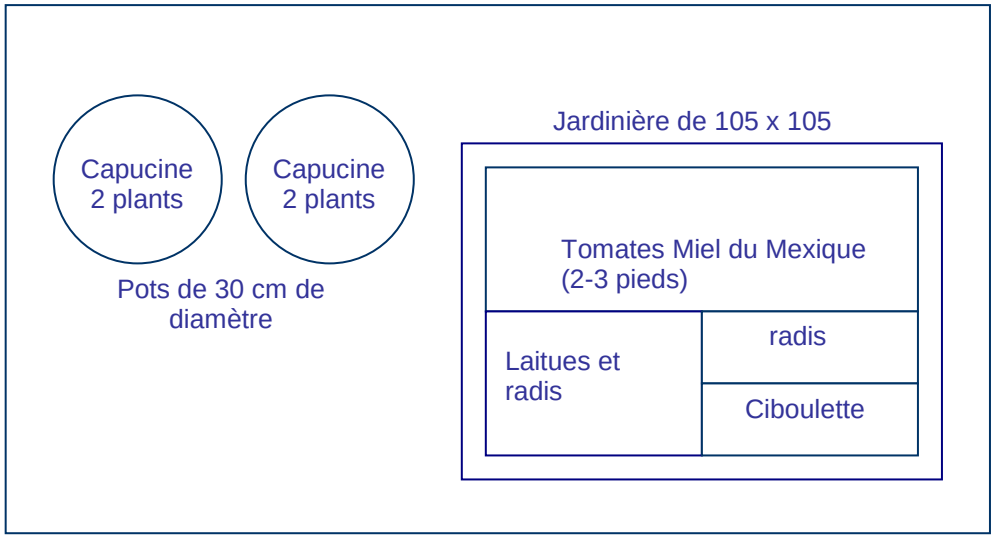
Vous souhaitant une bonne récolte bio !!!

www.grainedejardin.fr
mail : grainedejardin@free.fr

11, allée des Bergeronnettes
74600 VIEUGY

	Janv	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Octobre	Nov	Déc
Ciboulette				S	S	R	R	R	R	R*	R*	
Tomate Miel du Mexique		SA	SA	SA/Rp	Rp	Rp/C	C/R	R	R	R*/A	R*/A	
Capucine Tropaeolum				S	C	F	F	F	F	F*	F*	
Radis "saxa"		SA	SR	SR	SR	R			S/R			
Laitue Merveille des 4 saisons				S	SR	SR	SR	R	SR	SR	R	

SA = semis sous abri
S = Semis direct
SR = semis et récolte en même temps
C = croissance
R = récolte
Rp = repiquage
F = floraison
A = arrachage
* jusqu'à ce que la plante gèle



Construisez votre potager de balcon ou de terrasse grâce à la fiche technique disponible sur www.grainedejardin.fr

La **ciboulette** est plutôt rustique ; elle a besoin d'un sol fertile et humide. Semez-la à la volée directement dans son pot. Les fleurs forment de jolis pompons roses que vous couperez dès apparition pour étoffer les plants. Sélectionnez les tiges à 1cm de la base pour la cueillette. En fin de saison, les parties aériennes disparaissent mais la plante, vivace, réapparaît chaque printemps.

La **tomate Miel du Mexique** est une petite tomate précoce d'environ 20g, rouge vif, juteuse et très savoureuse. Semez vos graines dès mi-février en intérieur. Arrosez modérément et gardez bien au chaud. Sélectionnez et endurcissez les plants que vous pourrez repiquer et pourquoi pas, échangez les autres avec d'autres jardiniers !
Au stade 3 feuilles, repiquez vos plants dans votre jardinière tous les 50 cm bien à l'emplacement le plus ensoleillé. Mettez une poignée de compost dans le trou de repiquage. Protégez les jeunes plants contre le gel si nécessaire ou reportez le repiquage.
Tuteurez vos plants et supprimez systématiquement tout gourmand (branche latérale qui naît à l'aisselle d'une branche plus grosse). Paillez (feuilles, tonte de gazon, paillette de lin) les pieds sauf si vous avez une culture en dérobée sous les tomates.
Arrosez abondamment et régulièrement au pied. Pour limiter le mildiou (champignon), lors des périodes chaudes, arrosez plutôt le matin et ne mouillez jamais le feuillage. Pour cela, taillez les branches les plus basses au plus tôt et arrosez directement eu pied. Offrez à vos tomates une cure de purin d'ortie dilué et/ou de consoude.

La **capucine** est une plante qui, outre l'avantage de faire des fleurs décoratives et utilisables en cuisine, agit de façon bénéfique sur ses voisines. Vous la sèmerez à partir d'Avril directement dans des pots en poquets (semis en ligne par paquets de 3 ou 4 graines). S'il vous reste de la place dans la jardinière, la capucine peut trouver sa place à l'ombre des plants de tomate. Attention tout de même, si la capucine a besoin d'un peu de soleil pour fleurir, elle préfère la fraîcheur. Elle peut souffrir en Juillet et en Août mais repartira de plus belle en Septembre et sa végétation peut alors devenir exubérante. La capucine fleurit un mois après le semis, la variété naine n'a pas besoin de tuteur pour se développer.

Le **radis Saxa** se sème de février à Septembre avec une pause de fin Juin à Août, la chaleur rendant la culture impossible. Il germe à 5°C et sa germination prend cinq jours.